SUR LES QUAIS

PARIS





Qualité, authenticité, créativité

DES GAMMES INNOVANTES ET LUDIQUES…



Gamme huiles et vinaigres en spray



Gamme de condiments Tubissime



Gamme d'épices Chic Shot®



Poivres d'exception et coffrets avec poivriers

… AUX GAMMES PLUS CLASSIQUES



Huiles d'olive (Sélection « SUR LES QUAIS »)



Flacons d'épices (Sélection « SUR LES QUAIS »)

QUELQUES REFERENCES :

FRANCE

Fauchon
La Grande Epicerie de Paris
Lafayette Gourmet
Dalloyau
Hugo Desnoyers
Beurres Bordier
Alice Délice

MONDE

Käfer (Munich)
Les Secrets du Chef (Belgique)
Isetan (Japon)
Dean & DeLuca (Japon)
Harvey Nichols (Angleterre)
Garagiste (USA)
Toscana (Brésil)

Egalement sur internet :

Arts De La Table : http://www.boutique-artsdelatable.com/epicerie-fine-epices-chic-shot,fr,3,293.cfm

La Fée Dînette : http://www.lafeedinette.com/les-epices.htm

SUR LES QUAIS :

QUI SOMMES-NOUS ?



Le magasin SUR LES QUAIS, situé dans le marché couvert de la place d'Aligre à Paris

Une affaire de passion

SUR LES QUAIS est le fruit de la passion d'un homme, Paul VAUTRIN, ingénieur agroalimentaire, pour la gastronomie et le design. Il souhaite la communiquer en faisant découvrir à d'autres des produits de très grande qualité, rigoureusement sélectionnés et présentés de façon à éveiller leur curiosité. SUR LES QUAIS bouscule ainsi les codes traditionnels à travers une vision résolument moderne et raffinée des produits d'épicerie fine.

A l'origine, notre magasin en plein cœur de Paris

En 1999, Paul VAUTRIN ouvre un magasin à Paris dans le marché couvert de la place d'Aligre (XIIème). On y trouve des huiles d'olive, des épices, des condiments et de nombreux produits de la méditerranée. La convivialité de la vente en vrac de certains articles, le soin apporté à l'agencement du lieu et à la présentation des produits, le choix des gammes de produits, véritable brassage de cultures gastronomiques de l'Orient et de l'Occident, invitent au voyage et mettent le visiteur en condition pour goûter ces saveurs subtiles.

Les gammes SUR LES QUAIS

Au fil du temps, SUR LES QUAIS développe des gammes de produits sous sa marque dans ses domaines d'excellence : les épices, les huiles d'olive, les condiments, **en cohérence avec la vocation initiale de la société : proposer des produits haut de gamme** dans un conditionnement esthétique et moderne avec le désir constant d'être créatif et ludique.
L'innovation est le principal moteur des lancements de produits.
Citons les gammes de **flacons spray** pour huiles d'olive, huiles de fruits secs et vinaigres, la gamme « **Tubissime®** » de moutardes, condiments et pâtes à tartiner, les épices en tout petit conditionnement **CHIC SHOT®.**

Les produits à la marque SUR LES QUAIS en vente au magasin, sont aujourd'hui largement **diffusés dans les lieux qui partagent le goût du bon et du beau, en France et dans le monde.**

A - LES GAMMES « SUR LES QUAIS »

1- LES CREATIONS SUR LES QUAIS : innovantes et ludiques

Les flacons spray: (page 6)

- **Huiles d'olive :** nature de Sicile, parfumées au citron, au basilic, au safran, arôme truffe blanche, au piment d'Espelette
- **Vinaigres :** balsamique, Banyuls, condiment balsamique blanc
- **Huiles de fruits secs**: argan, noix, noisette, pistache, sésame grillé

La gamme « tubissime® » : (pages 7 à 9)

- **Moutardes** : au miel et au curry, au moût de raisin, au jus de truffe, au piment d'Espelette, aux noix, aux herbes de Provence, aux 3 poivres, au citron vert, au pastis, au cassis, aux cèpes, au safran, au tandoori, au gingembre.
- **Condiments :** ketchup bloody mary, skoff (crème de cornichon), soyabi (mélange sauce soja,wasabi), horse radish (raifort).

La gamme d'épices Chic Shot ® : épices en tout petit conditionnement (pages 9 à 12)

- Epices à l'unité, accompagnées de leur fiche de suggestions
- Kits 8 épices thématiques

La gamme de mélanges d'épices BIO Organic Collection (page 12 et 13)

- Une gamme de **15 mélanges d'épices**, élaborés pour leur typicité et la richesse des compositions.
- Des épices regroupées en **5 familles de 3 références**, identifiées par la couleur des étiquettes, correspondant aux types de mets avec lesquels elles s'accordent prioritairement.

La gamme de Poivres et Sels d'origine et les coffrets les associant à des moulins très efficaces et ludiques : (pages 13 à 15)

Les Totems : (page 16)

- **Kits 4 épices pour 1 recette :** viande, poisson, volaille, légumes, dessert
- **Kits Fleurs de sel aux épices:** viande, poisson, assortiment poivres et sels

Les autres coffrets et kits (page 17)

2- LES CLASSIQUES : Sélections Sur Les Quais

Les épices et les sels : (pages 18 et 19)

Les écorces d'agrumes du Japon : (page 19)

Les huiles d'olive (nature ou parfumées) et **les condiments balsamiques** : (pages 21 à 23)

B – PRODUITS DE NEGOCE SELECTIONNES

1- / Les huiles d'olive (pages 23 à 27) **:** Crète, Andalousie, Kabylie, Sicile.

2- Le piment d'Espelette (page 27) **:** Poudre, purée, gelée

3- Les accessoires (page 28) **:** Cuves en inox, becs verseurs, bouteilles

A- LES GAMMES « SUR LES QUAIS »

1/ LES CREATIONS SUR LES QUAIS : innovantes et ludiques

LES FLACONS SPRAY







Les huiles d'olive
Huile d'olive nature de Sicile
Huile d'olive au citron
Huile d'olive au basilic
Huile d'olive au safran
Huile d'olive à la truffe blanche
Huile d'olive au piment d'Espelette

Les vinaigres
Vinaigre balsamique de Modène
Vinaigre de vin de Banyuls
Condiment balsamique blanc

Les huiles de fruits secs
Huile d'argan
Huile de noisette
Huile de noix
Huile de sésame
Huile de pistache

SUR LES QUAIS a innové en lançant le premier sur le marché français en 2004 des huiles et vinaigres de grande qualité, conditionnés dans des flacons très élégants habituellement utilisés par la parfumerie, équipés d'un vaporisateur, de façon à permettre un dosage maitrisé.

L'aspect précieux du flacon en fait un objet cadeau idéal et un accessoire qui trouvera sa place à table à côté de la salière et du poivrier.

Les huiles et vinaigres utilisés sont des produits de premier choix, huiles d'olive vierge extra de terroir, aromates naturels (citron et basilic de Sicile, safran d'Iran, arômes de truffe), vinaigre balsamique vieux d'au moins 3 ans sans colorant ni conservateur.

En février 2008, **SUR LES QUAIS** complète sa gamme **avec les huiles de fruits secs**. L'usage en petites quantités de ces huiles au faible rendement de production et au goût puissant justifie particulièrement l'utilisation du spray.
Voici quelques exemples d'associations possibles pour ces huiles :
L'huile d'argan avec asperges, lentilles, artichauts, poissons grillés, crustacés, fromages de chèvre.
L'huile de noisette avec le chou-fleur, le riz, la mâche, des courgettes, du lapin, du gibier.
L'huile de noix avec des endives, des lentilles, des pommes, des crevettes, des viandes blanches.
L'huile de sésame avec des aubergines, des champignons, du poulet, du veau, des poissons blancs.
L'huile de pistache avec des légumes verts, de l'avocat, des lentilles, des langoustines, des coquilles St Jacques, de la volaille, une salade d'abricots.



LES TUBISSIMES®
Moutardes et condiments

Un tourbillon de tubes, 18 produits d'exception !



Les moutardes : 14 références



Les condiments : 4 références

LE CONCEPT

La gamme de produits gourmets TUBISSIME®, conçue par SUR LES QUAIS en combinant l'aspect esthétique et pratique d'un tube en aluminium avec des produits très qualitatifs et originaux.

TUBISSIME® réinvente le tube pour les gourmets qui souhaitent réconcilier goût, esthétique et facilité d'utilisation et de rangement.

Nous avons sélectionné les meilleures moutardes en France : moutardes traditionnelles, moutardes de terroirs et moutardes innovantes fabriquées par cinq producteurs différents, petits artisans ou maisons de grande renommée.

L'association avec un artisan italien du Frioul a permis d'élaborer une gamme de quatre condiments uniques à base de légumes frais grâce à un traitement thermique à basse température préservant toute la qualité des matières premières.

LES MOUTARDES



La moutarde AU JUS DE TRUFFE est très bien équilibrée. Elle convient très bien à la viande rouge grillée.



La moutarde AU MIEL ET AU CURRY est une moutarde douce, très parfumée qui peut être utilisée avec les viandes blanches comme condiment, pour laquer une viande de porc ou parfumer un, gigot.



La moutarde en grains AU PIMENT D'ESPELETTE est un bon mariage entre condiments. Elle est très polyvalente et s'utilisera avec toutes sortes de viandes et en vinaigrette**.**



La moutarde de Brive AU MOÛT DE RAISIN résulte d'une vieille tradition du 14ème siècle. Vrai produit du terroir, elle perpétue le savoir-faire français dans les moutardes. Elle convient particulièrement aux viandes rouges et viandes froides.



La moutarde AUX HERBES DE PROVENCE parfume les vinaigrettes, mayonnaises et la viande cuite au BBQ.



La moutarde AUX CEPES
La saveur typée, boisée de cette moutarde s'accorde à merveille avec une entrecôte, des pommes sarladaises, une escalope ou d'autres viandes blanches, les vinaigrettes et sauces moutarde, les salades landaises, les fondues.



La moutarde AU PASTIS apporte une touche de fraicheur anisée à une mayonnaise, une vinaigrette ou une sauce accompagnant poisson, crustacés, volaille. Elle est également parfaitement adaptée aux viandes grillées, notamment au BBQ



La moutarde AU CASSIS
Très agréablement fruitée, cette moutarde accompagne magnifiquement les viandes et volailles, le lapin ; associée à un beurre frais ou mélangée à du yaourt, pour accompagner de petits légumes frais ; en vinaigrette avec l'artichaut ou l'avocat.



La moutarde AUX 3 POIVRES (poivre de Sechuan, baies roses, poivre noir) est une explosion de saveurs**.** Du fait de sa richesse en saveurs, elle est très polyvalente.
Parfait pour parfumer une vinaigrette et avec une viande de bœuf.



La moutarde AUX NOIX, à la texture très fine, convient aux grillades, andouillettes, vinaigrettes pour asperges, salades.



La moutarde AU SAFRAN peut parfumer une mayonnaise avec les crustacés ou du poisson froid, s'ajouter à des sauces ou accompagner viandes blanches et volailles.



La moutarde AU CITRON VERT apporte fraicheur et piquant. Elle contient des zestes de citron. A utiliser avec poissons crus, thon, mayonnaise, vinaigrette, sauces.



La moutarde AU GINGEMBRE
Cette moutarde à la fois délicate et puissante révèle la saveur piquante et rafraîchissante du gingembre. Elle accompagne à merveille du poulet froid, un tartare de poissons.



La moutarde AU YUZU
Très agréable avec le poisson, les crustacés et les viandes blanches, la moutarde au YUZU a une saveur originale. Sa note fraîche qui rappelle le cédrat réveille agréablement les vinaigrettes et les légumes de saison.

LES CONDIMENTS



Le ketchup BLOODY MARY, est un ketchup gastronomique inspiré du célèbre cocktail inventé à Venise. Il accompagnera avantageusement un hamburger, un steak tartare, des pommes de terre.



La crème de cornichons SKOFF est un condiment inédit en France. Il remplace les cornichons entiers pour accompagner de la charcuterie, des pâtés, du steak tartare et la raclette.



Le mélange soja-wasabi SOYABI, révolutionne l'utilisation habituelle de ces 2 ingrédients.
Délicieux avec les sushis, sashimis et les poissons crus.



La crème de raifort HORSE RADISH, l'occasion de redécouvrir un condiment dont nos voisins européens sont très friands.

COLLECTION D'EPICES CHIC SHOT®



Un concept totalement innovant !



Innovation N°1 : la taille du contenant (plus de gaspillage, un prix abordable)



CHIC SHOT est une gamme d'épices de grande qualité, conditionnées dans de petits contenants de 4 cm de hauteur.
La gamme est distribuée soit à l'unité, accompagnée d'une fiche donnant des suggestions d'utilisation dans la cuisine de tous les jours, soit par packs de 8 épices regroupées par type d'associations : viandes, poissons, volailles, légumes, desserts.
CHIC SHOT offre ainsi la possibilité de doser les épices avec discernement, évite tout gaspillage et perte de qualité, permet de découvrir des épices ou usages d'épices méconnus à moindre frais. On peut partir aisément avec ses épices en pique-nique ou en vacances.

Innovation N°2 : de l'information pour une cuisine du quotidien

Pour transmettre cette notion de plaisir à cuisiner au quotidien avec les épices, Sur Les Quais a bénéficié de l'aide experte de **Sonia Ezgulian**, auteur de nombreux livres de cuisine. Celle-ci apporte toute sa fantaisie et sa créativité avec des recettes et des conseils d'utilisation simples et ludiques, rapides à mettre en œuvre et à portée de tous.



1. Des fiches de conseils sont offertes avec les épices.
2. Les recettes sont groupées dans un « nuancier », très joli petit carnet destiné à prendre place en cuisine, et proposé à prix attractif sur les lieux de vente en complément aux épices
3. On peut également consulter d'autres recettes sur le site internet.



Des kits de 8 épices autour de huit thématiques : Viandes, Poissons, Volailles, Légumes, Desserts, Tour du Monde, Bombay Kitchen (cuisines régionales indiennes) et Lost in Translation (épices et mélanges d'épices japonais)



















Coffret luxe regroupant les 30 épices, avec un carnet de recettes

Un atout majeur en plus : la présentation de la gamme en magasin

Chaque épice est identifiée par un numéro et une couleur propres.
Ce parti pris graphique, ajouté à l'esthétique du contenant, donne une forte identité à la gamme.

Les épices sont regroupées dans des boites noires assemblées dans des présentoirs et regroupées par numéros.

KIT D'IMPLANTATION CHIC SHOT







5 carnets regroupant les fiches correspondant aux 30 épices, plus une recette complète par épice.



Présentoir avec les 240 fiches correspondant aux 240 flacons

Kit de démarrage : le kit comprend les trente épices en boîte de 8, un présentoir de démonstration, deux boîtes de rangement pour les épices, une boîte pour ranger les fiches offertes, et cinq nuanciers.

ORGANIC COLLECTION



La gamme BIO de mélanges d'épices du monde *(Certification ECOCERT FR-BIO-01)*



15 mélanges BIO aux arômes fins et puissants, un packaging nature et ludique

Une gamme de **15 mélanges d'épices**, élaborés pour leur typicité et la richesse des compositions

Un packaging qui illustre à la fois l'idée de proximité avec la **nature**, respecte **l'environnement** (boîtes en papier) et inspire la **fraîcheur** (étiquettes aux tons pastel). Chaque boîte contient de 15g à 20g de mélange.

Des épices regroupées en **5 familles de 3 références**, identifiées par la couleur des étiquettes, correspondant aux types de mets avec lesquels elles s'accordent prioritairement.

Un parti pris d'information exhaustive du consommateur pour qu'il choisisse un mélange correspondant à ses souhaits, se traduisant par l'indication du goût et du parfum dominant, de l'influence régionale et de quelques usages au quotidien.

Suggestions d'utilisation et pictogrammes explicatifs

L'origine de la recette, et des suggestions d'utilisation sont détaillées au dos des boîtes.

La gamme est constituée de mélanges plus ou moins relevés dont la force est clairement identifiée par un pictogramme (1 à 3 piments).



LES POIVRES D'ORIGINE





Sur Les Quais crée une gamme totalement CRAZY autour de très beaux poivres d'origine et de poivriers innovants

Les poivres d'origine : une incroyable diversité

SUR LES QUAIS associe poivres d'origine et poivriers design pour faire découvrir au quotidien la diversité de cette petite baie si indispensable à nos assaisonnements.

Il existe en effet une grande variété de parfums et de saveurs d'un poivre à l'autre, notamment en fonction de son origine, de son degré de maturité à la récolte et de sa transformation. La zone de production est un paramètre essentiel qui va donner au poivre une typicité comme pour un thé, un café ou du cacao.

Maturité du grain et traitement après la récolte vont aussi déterminer sa couleur, sa force et ses saveurs dominantes.

Ces poivres sont présentés dans d'élégantes boîtes cylindriques en papier.



POIVRES NOIRS
Poivre noir de SARAWAK (Bornéo) 50g
Poivre noir de MALABAR (Sud-Ouest de l'Inde) 50g
Poivre noir de LAMPONG (Sumatra) 50g
Poivre noir de KAMPOT (Cambodge) 50g

POIVRES BLANCS
Poivre blanc de SARAWAK (Bornéo) 50g
Poivre blanc de MALABAR (Sud-Ouest de l'Inde) 50g
Poivre blanc de MUNTOC (Sumatra) 50g
Poivre blanc de PENJA (Cameroun) 50g

POIVRES ROUGES
Poivre rouge de KAMPOT (Cambodge) 40g
Poivre rouge de PHU-QUOC (Vietnam) 40g

Les poivriers Sur Les Quais



Les moulins Sur Les Quais pour les poivres et les sels en cristaux sont d’utilisation simple et ludique, et leur design élégant et épuré leur permet de prendre place sur toutes les tables.

Le poivrier s'actionne simplement, en effectuant des pressions du pouce sur le haut.
On peut également maintenir le corps du poivrier d'une main et tapoter le haut de la paume de l'autre main.



Le poivrier se remplit aisément :

- Retourner le poivrier et dévisser la base
- Remplir de poivre sans dépasser les 2/3 de la contenance
- Revisser la base

Coffret Gourmet



Un poivrier accompagné de trois poivres d'origine :

- Poivre de Sarawak noir 14g
- Poivre de Muntoc blanc 15g
- Poivre de Kampot rouge 15g



Coffret Découverte

Trois poivres d'exception dans des poivriers très efficaces, au design épuré:

- Poivre noir Sarawak
- Poivre blanc de Muntok
- Poivre rouge de Kampot



Présentoirs Duo

Ces présentoirs simples et chics en carton micro-cannelure comprennent un moulin et une boîte en papier contenant un poivre d'origine ou un sel de l'Himalaya.

COFFRETS DUO POIVRE
(1 moulin + 1 boîte de poivre)

3 options :

- *avec poivre NOIR DE SARAWAK   50g*
- *avec poivre BLANC DE MUNTOC 50g*
- *avec poivre ROUGE DE PHU-QUOC 40g*



COFFRET DUO SEL
(1 moulin + 1 boîte sel de l'Himalaya)

LES TOTEMS

















K it 4 épices pour 1 recette

Kit Fleur s de sel

KITS 4 EPICES POUR 1 RECETTE

Les kits 4 épices correspondent chacun d'entre eux à une recette : épices pour la viande, la volaille, le poisson, les légumes et pour un dessert. Les recettes sont les suivantes :

VIANDE : Bœuf carotte à l'Orientale avec curry, macis, cumin, girofle.

VOLAILLE : Fricassée de volaille tandoori avec curcuma, cardamome, tandoori, poivre de Sechuan.

POISSON : Ceviche de poisson croustillant aux graines de sésame avec baies roses, piment enragé, gingembre, sésame.

LEGUMES : Pommes de terre épicées à l'Indienne avec curcuma, fenugrec, fenouil, moutarde.

DESSERT : Poires au safran avec tuiles au sésame, cannelle et pavot.

Le consommateur pourra ainsi découvrir des épices plus ou moins souvent utilisées grâce à une recette jointe, et réutiliser les épices dans d'autres circonstances avec un mode d'emploi également intégré dans la notice. La présentation des flacons dans un tube transparent accentue l'aspect attractif et ludique de cette gamme destinée à faire mieux connaître l'usage des épices auprès des consommateurs.

KITS FLEURS DE SEL

La fleur de sel avec son petit goût de violette est un produit bien connu aujourd'hui des gastronomes du monde entier.

On peut également l'utiliser comme base pour des mélanges aromatiques permettant de personnaliser davantage l'assaisonnement et de l'adapter au produit à assaisonner.

SUR LES QUAIS propose 3 kits « découverte » de ces mélanges de fleurs de sel avec aromates ou épices :
Un kit pour le poisson, un kit pour la viande et un kit poivre et sel à usage polyvalent.

LE KIT POISSONS est composé de 4 fleurs de sel avec des ingrédients adaptés à celui-ci : **Safran, Gingembre, Fenouil, Citron.**

LE KIT VIANDES est basé sur la même idée avec du **piment d'Espelette**, un mélange **parfums d'Orient**, des **herbes de Provence** et un **mélange cumin-coriandre**.

LE KIT POIVRE ET SEL est d'usage polyvalent et il permet de découvrir des poivres de qualité, pas toujours connus de tous : **poivre blanc Penja du Cameroun, poivre long de Java, poivre noir Sarawak de Malaisie, piment de la Jamaïque.**



LES AUTRES COFFRETS

Une gamme de coffrets chics et sobres à la fois, en carton noir avec couvercle transparent ou noir.

COFFRET ASSAISONNEMENT « MADE IN France »

La trousse de secours du gourmet.

Pour rendre le pique-nique entre amis ou au bureau encore plus agréable, **SUR LES QUAIS propose un kit gastronomique d'assaisonnement** contenant les ingrédients essentiels pour sublimer légumes, œufs, viandes et autres produits.
Le kit se contient des produits d'assaisonnement français très qualitatifs, provenant des meilleurs artisans ou des meilleurs crus



Il réunit en effet le meilleur des ingrédients de nos régions et de nos terroirs pour des assaisonnements d'exception.

Ingrédients :
• Huile d'olive vierge extra des Baux de Provence
• Vinaigre de Banyuls
• Moutarde de Dijon
• Herbes de Provence
• Piment basque
• Fleur de sel de Guérande
• Mélange 5 baies

3 MOUTARDES OU 3 CONDIMENTS TUBISSIME®

Au choix, des moutardes artisanales et gastronomiques conditionnées dans des tubes en aluminium: moutarde miel et curry, moutarde de Brive au moût de raisin, moutarde au jus de truffe, moutarde au piment d'Espelette, moutarde au citron vert, moutarde aux 3 poivres, moutarde aux herbes de Provence, moutarde aux noix, moutarde au safran, moutarde au tandoori.
Des condiments originaux : ketchup Bloody Mary,crème de cornichon SKOFF, horse radish (raifort), soyabi.



COFFRET ROUTE DES EPICES

Neuf belles épices : Baies roses, poivre de Sechuan, badiane, sésame, pavot bleu, gingembre, curry, mélange tandoori, mélange parfums d'Orient.



3-5 Coffret 9 poivres

Poivre blanc, poivre noir, poivre vert, baies roses, 5 baies, poivre sauvage de Madagascar, piment de Jamaïque, poivre de Sechuan, maniguette.



2- LES GAMMES CLASSIQUES

Produits nobles sélectionnés avec le plus grand soin par SUR LES QUAIS

LES EPICES et LES SELS 



Les épices

La gamme destinée aux magasins ou au rayon épicerie d'un restaurant comprend une variété d'une cinquantaine d'épices, pures ou sous forme de mélanges, apte à satisfaire les plus exigeants tant au niveau de la qualité que de la variété (voir liste des épices dans les tarifs).

Le packaging sobre et moderne à la fois, apporte une jolie touche de couleur dans un magasin ou chez le consommateur.

Sauf mention contraire sur le tarif, les épices sont conditionnées dans des flacons en verre de 120ml. Le poids varie considérablement selon la masse volumique des épices ou des sels (10g à 120g).



Large gamme d'épices et mélanges d'épices



Sels et sels aromatisés

Un OVNI en provenance du Japon : le mélange OCHAZUKE AU WASABI

Epicure d'Or *au Concours des Epicures de l'Epicerie Fine 2014*





L'Ochazuke est un plat japonais traditionnellement réalisé en arrosant du riz avec de l'eau chaude et du thé vert.

Ce mélange que nous proposons est une association d'ingrédients particulièrement étudiée pour l'assaisonnement du riz, des poissons ou des salades ; il leur apporte une touche relevée très aromatique, iodée et fine, ainsi qu'une texture délicate et croquante conférée par les grains de riz soufflé.
Très facile d'utilisation, on peut le saupoudrer sur de très nombreuses préparations : riz, poissons, salades, soupes ou grillades.

Les sels spéciaux

Fleur de sel de Guérande

Le sel provient des marais salants de **Guérande** en Bretagne. Il est particulièrement réputé pour sa saveur et sa richesse en oligo-éléments.
La fleur de sel est récoltée à la surface du marais quand souffle le vent d'est. Elle est exquise, incomparable et indispensable avec son petit goût de violette.

Sel rose de l'Himalaya, sel bleu de Perse, Sel pyramide de Perse… sont autant de variétés à découvrir pour leur diversité de goûts et de textures.

Fleurs de sel aux épices et aux aromates

SUR LES QUAIS a créé des associations de sels avec des épices ou des mélanges d'épices qui vont ainsi apporter une touche personnalisée aux aliments.
Avec le **piment d'Espelette, le poivre long**, la fleur de sel se substitue au sel et au poivre classique à table pour relever notamment les plats de viande.
Le **safran** parfumera merveilleusement les plats de riz, poisson, œufs.
Le magnifique mélange **aux parfums d'Orient** transportera le consommateur dans d'autres pays : il se marie avec les pommes de terre, haricots verts et autres légumes chauds.
Les fleurs de sel **au citron, et à la vanille** parfumeront avantageusement les poissons.

LES ECORCES D'AGRUMES DU JAPON



Deux produits d'exception primés au SIAL 2010 parmi les produits les plus innovants !





Les écorces d'agrumes proposées en dégustation dans notre magasin, Place d'Aligre, connaissent un succès surprenant avec un taux d'achat très important.
Ceci s'explique par une puissance de goût et une longueur en bouche hors normes, par un parfait équilibre sucré-acidulé.
Ces écorces sont beaucoup moins sucrées que les écorces confites que nous connaissons en France.
Elles nous apportent une touche d'exotisme en provenance du Japon, tout en étant parfaitement adaptées à nos palais, et nous familiarisent avec 2 agrumes spécifiques à ce pays : **le Yuzu et le Iyokan.**

Le **yuzu** ressemble au cédrat, proche du citron avec une peau épaisse et un goût moins acide.
Son goût spécifique et parfaitement adapté à la pâtisserie en fait un produit très en vogue chez nos meilleurs chefs et pâtissiers.

Le **iyokan** ressemble à une petite mandarine, avec une saveur plus proche de celle de l'orange maltaise. Il a un goût plus puissant que le yuzu.

Ces fruits sont produits et transformés dans l'ile de Shikoku, une des 4 principales îles du Japon, au sud-ouest d'Osaka.

Les écorces peuvent être utilisées pour faire des cakes, des gâteaux et mousses au chocolat, ou grignotées tel que, comme des bonbons.

LES HUILES ET LES VINAIGRES





1/ Les huiles d'olive conditionnées en bouteilles Sur Les Quais

Nous proposons des huiles d'olive nature, et des huiles parfumées. Elles sont disponibles en bouteilles de 50 cl (type limonade) ou en bidons d'origine de 5l pour la vente en vrac avec des cuves en inox que nous fournissons (avec les bouteilles vides et les bouchons). Les huiles parfumées sont également disponibles en élégantes bouteilles allongées de 20 cl

Notre sélection résulte d'un très grand nombre de dégustations et de la volonté d'offrir au consommateur une gamme représentative de la diversité des huiles en termes de mode de production, de goût, de provenance.
Ce sont des huiles de terroirs, c'est à dire produites localement avec des olives cueillies sur place. Ceci leur donne leur forte personnalité. Elles proviennent de **France, d'Italie, d'Espagne, de Grèce et d'Algérie**.

Ces huiles de caractère ont chacune une personnalité très marquée, à mille lieues des huiles standardisées des grandes marques.







FRANCE

Moulin Paradis à Martignargues (Var)
Huile monovariétale produite à partir d'une olive locale de petite taille, la Négrette.
C'est une huile qui associe finesse et puissance, convenant aux salades et légumes.
Moulin J.M. Cornille (Coopérative de Maussane, vallée des Baux)
Huile fruitée noire, c'est à dire ayant un goût d'olives de bouche très prononcé.
Excessivement parfumée, elle s'utilise en assaisonnement à petite dose en raison de sa richesse en goût.

ITALIE

Masseria Asciano à Ostuni (Pouilles)
Huile particulièrement ardente et amère, belle couleur verte. S'utilise bien avec les légumes crus ou cuits.
Azienda Disisa à Partinico (Sicile)
Goût d'herbe fraiche très prononcé, excellente en assaisonnement de soupe, avec du poisson.
Azienda Le Vigne à Montenero d'Orcia (Toscane)
Huile délicate, douce en début de dégustation pour devenir ardente et poivrée en fin de bouche.
Se consomme à crue, notamment avec les antipasti type tomates mozarella.

ESPAGNE

Santa Teresa à Osuna (Andalousie). Marque 1881.
L'huile n'est pas filtrée, elle est fruitée sans amertume et a un arrière-goût d'amande fraîche.
Huile polyvalente, excellente avec des légumes ou des pâtes.
Nunez de Prado à Baena (Andalousie) **BIO**
Une huile très réputée, parfumée, produite de façon traditionnelle avec décantation naturelle de l'huile.
Mélange de 3 olives locales : Picudo, Hojiblanca, Picual. Huile biologique.

GRECE

Agalma à Pediada (Crète)
Assemblage de productions artisanales, rigoureusement sélectionnées. Huile légère et digeste avec de la finesse et une faible acidité. Peut s'utiliser en cuisson.

ALGERIE

« **K** »à Tavlast (Kabylie) Sous réserve de disponibilité.
Huile douce au goût prononcé d'olives mûres. Huile très spécifique pour ceux qui aiment le parfum de l'olive noire de bouche.

LES HUILES D'OLIVE PARFUMEES : CITRON, ORANGE, BASILIC, TRUFFE

Nous avons sélectionné 3 huiles en provenance d'une propriété de Sicile où le producteur presse ensemble ses olives avec agrumes ou basilic frais, ce qui permet d'obtenir des huiles très aromatiques. Le mariage entre qualité de l'huile nature et fraîcheur des fruits, fonctionne très bien.
L'huile au citron s'utilise facilement avec du poisson cuit, des crudités, de la brandade. C'est celle que nous fournissons à la Maison Bordier pour réaliser son beurre à l'huile citronnée.
L'huile à l'orange parfume agréablement le thon cru, les carottes râpés, salades de fruits, gâteaux à l'orange.
L'huile au basilic accompagne les salades de tomate, les pâtes, les légumes.
L'huile aromatisée à la truffe blanche. Nous avons retenu pour elle une huile d'olive d'Ombrie fine, parfumée avec des arômes truffe blanche, sélectionnés par une société située à Alba, spécialisée dans l'élaboration de produits alimentaires à base de truffe.

CONDIMENTS BALSAMIQUES DE MODENE

Le vinaigre balsamique de Modène est un produit magnifique lorsqu'il est de qualité. Il est alors au moins aussi complexe et varié que l'huile d'olive. Les consommateurs sont en train de le découvrir. Mais, au même titre que l'huile d'olive il y a quelques années, ils ignorent encore à peu près tout des différences considérables pouvant exister d'une offre à l'autre.

Le vrai vinaigre balsamique, dit traditionnel, est fait uniquement à partir de moût de raisin. Il est très cher (l'équivalent 12 ans d'âge est vendu en magasin autour de 80€/10cl).

Tous les autres vinaigres balsamiques sont produits par mélange de vinaigre de vin et de moût de raisin. On trouve sur le marché toutes les qualités possibles et imaginables : du vinaigre à peine vieilli, produit à partir d'un moût de médiocre qualité avec du caramel en guise de colorant et des conservateurs (la majorité des vinaigres) jusqu'au vinaigre à forte concentration et aux parfums complexes grâce à une longue période de vieillissement (au moins 3 ans) et à l'usage d'un moût de qualité. Il se rapproche alors en qualité du vinaigre balsamique traditionnel de Modène.

SUR LES QUAIS a sélectionné 2 vinaigres disponibles en bouteilles 0,2l et 0,5l et en bidons de 5l.
Nous appellerons ces vinaigres **condiments balsamiques**.

Une sélection supérieure (durée de vieillissement de deux ans). Un vinaigre adapté à un usage fréquent pour les salades. Ce vinaigre est également disponible en flacon spray 100ml

Une grande réserve (vieillissement de trois ans). Un vinaigre qui a été obtenu à partir d'un moût de raisin fortement concentré et d'excellente qualité. Le résultat : un produit qui a perdu beaucoup d'acidité, avec beaucoup d'arômes et qui pourra s'utiliser aussi bien en assaisonnement qu'avec des desserts.

B- LES PRODUITS DE NEGOCE

1- LES HUILES D'OLIVE EN BIDONS



SUR LES QUAIS a sélectionné des huiles de 4 pays méditerranéens aux caractéristiques très différentes, mais toutes remarquables, pour les proposer à la vente en négoce avec un excellent rapport qualité-prix.

- Huile de Crète : AGALMA
- Huile d'Andalousie : SANTA TERESA
- Huile de Kabylie : K
- Huile de Sicile : RAVIDA

La fine fleur de l'huile d'olive de Crète !
AGALMA, une huile bénie des Dieux.



Le mot agalma veut dire statue en grec, représentant le divin, la perfection.
La déesse Athéna, divinité Crétoise et fille de Zeus, symbolise cette idée de perfection. Elle est souvent accompagnée de la branche d'olivier. C'est son visage qui illustre les bidons contenant l'huile d'olive.

LES SPECIFICITES DE L'HUILE CRETOISE

L'huile d'olive Crétoise bénéficie d'une très bonne réputation, profitant de l'association qui se fait spontanément avec le régime Crétois et les images de ses vaillants centenaires plus nombreux que partout ailleurs. Elle contribue largement à ce régime Crétois grâce à sa légèreté, sa digestibilité à nulle autre pareille.
Les huiles crétoises se prêtent à toutes les préparations : assaisonnement, friture, pâtisserie.

L’HUILE D’OLIVE AGALMA : LA QUETE DE LA QUALITE

Installée au centre de la Crète, plus précisément au sud d’Héraklion sa ville principale, la société Agalma a pour objectif de proposer ce qui se fait de mieux en huile d’olive Crétoise.
Pour tendre vers cette excellence, Agalma sélectionne les meilleures productions dans différents moulins avec des experts dégustateurs qui vont choisir les lots et réalise ensuite un assemblage précis qui créera des huiles d’olive de haute qualité.

Agalma propose 2 variétés d’huiles d’olive :



La réserve spéciale

C’est un assemblage d’huiles produites dans la région de Pediada au centre de l’île. Cette zone semi-montagneuse offre des conditions optimales pour la culture de l’olivier : ensoleillement maximal l’été, vent rafraichissant qui souffle de la mer Egée, réserve d’eau en provenance des montagnes qui surplombent pour l’irrigation des arbres.
On obtient une huile fruitée verte, onctueuse au parfum d’artichaut et d’amande, très légèrement amère et ardente.



La SITIA AOP

C’est une appellation d’origine protégée en provenance de la région Est de l’ile autour de la ville de Sitia. C’est une région montagneuse, avec un climat sec et un sol propice aux cultures.
L’huile de cette région est très fine et délicate, plus fragile aussi. Elle a un léger goût d’herbes fraiches et elle est ardente.



L’huile d’olive vierge extra SANTA TERESA (Andalousie)



Sur Les Quais, spécialiste dans la vente d’huile d’olive en gros et au détail, propose depuis plus de 5 années à ses clients cette huile espagnole, devenue presque aussitôt leader des ventes grâce à un rapport qualité prix irréprochable et à un goût à la fois personnel et fédérateur.

Huile onctueuse, non filtrée, au goût d’amandes vertes, son parfum fruité sans amertume se marie merveilleusement avec les légumes crus (tomates, piments doux) ou cuits (potages, ratatouilles).
Son acidité, autour de 0,2% est particulièrement basse.

Santa Teresa est une coopérative d'agriculteurs proche de Séville, qui fonctionne en production raisonnée, c'est à dire en employant des engrais et autres produits sans nuisance sur le milieu ambiant.

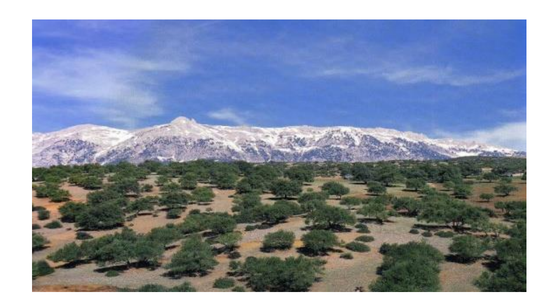
L'huile est produite à partir d'un mélange de 3 olives : manzanilla, hojiblanca, lechin.
Son acidité est inférieure à 0,4.

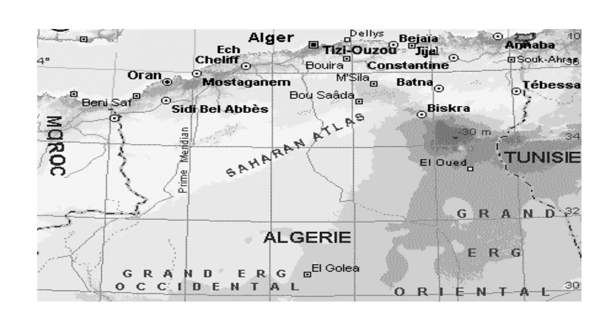


Pour promouvoir la diffusion de l'huile Santa Teresa en France, Sur Les Quais propose un tarif particulièrement attractif sur toute la gamme en bidons.
L'huile est proposée en bidons de 0,5l, 2,5l et 5l.

L'huile d'olive vierge extra K (Kabylie)







Les huiles d'olive de Kabylie présentent une très forte typicité qui laisse le consommateur rarement indifférent. Les Kabyles qui ont quitté l'Algérie ou les personnes qui y ont longtemps séjourné, peuvent difficilement utiliser d'autres huiles qu'ils trouvent fades comparées à la leur.
SUR LES QUAIS donne la rare opportunité de retrouver pour les uns ou de découvrir pour les autres ce goût spécifique à travers l'huile K (comme Kabylie).

L'huile K est produite près de Bouira à moins de 100km d'Alger.

Cette partie de la Kabylie est abritée des vents du Nord par la Montagne du Djurdjura. La fonte des neiges et les nappes phréatiques permettent l'irrigation naturelle des oliviers. Un climat sec l'été et un sol riche dispensent de traitements chimiques : aucun engrais ni insecticides sur les oliviers.

L'huile K est le fruit d'une adaptation de la production locale aux exigences européennes.
L'huile K est issue de 2 petites olives : shamlal et lamli.
Elle a un goût d'olives mûres très accentué.
Elle est commercialisée en bouteilles opaques de 0,5l.

La dernière-née : ACUSHLA



La nouvelle venue est une huile d'olive **BIO** de l'Alto Douro au Portugal, AOP Tras-os-Montes de grande qualité, extra vierge, première pression à froid.
Taux d'acidité 0,1%.

Extraite de variétés d'olives typiques de la région de Tras-os-Montes (cobrançosa, madural, verdeal, negrinha et cordovil), l'huile ACUSHLA présente des nuances vertes aux reflets dorés.

Les parfums et arômes fruités complétés de notes herbacées et d'amande verte présentent en bouche une amertume légère et fine, avec une finale longue et persistante.







2- LE PIMENT D'ESPELETTE



En complément de la moutarde en tube et des sprays d'huile d'olive sous la marque Sur Les Quais, **le piment d'Espelette est proposé en poudre, purée et gelée**.

Le village d'Espelette se situe au cœur du Pays Basque, à une trentaine de kilomètres de Bayonne.

On y produit un exceptionnel piment fruité, depuis quatre siècles. Il a obtenu depuis peu le label « Appellation d'Origine Protégée » comme les crus des meilleurs vignobles ou les plus belles huiles d'olive.

« Le magnifique et délicieux piment rouge d'Espelette est le fruit d'une extraordinaire passion. Celle d'une trentaine de producteurs réunis sur le territoire de 8 communes, héritiers d'une tradition et bien décidés à la défendre.

La récolte, entièrement manuelle, commence à la mi-août. Elle s'étalera pendant 10 semaines, jusqu'aux premiers froids.

A la ferme, les piments sont triés à la main : tous les fendus, blessés, nécrosés, sont éliminés.

Certains sont aussitôt commercialisés en frais et en vrac.

D'autres sont mis en corde pour être vendus en belles grappes rouges, ou mis à sécher sur la façade blanche de la maison, qu'ils recouvrent presque entièrement. Chaque corde regroupe au moins une vingtaine de piments. Elle transfigure une façade mais peut aussi bien illuminer magnifiquement une cuisine.

Dans les exploitations d'Espelette, les cordes, après avoir séché 2 mois au soleil, sont ensuite passées au four à pain, pour une déshydratation plus poussée : les piments seront ensuite broyés pour être commercialisés en une poudre épaisse d'un éclatant orangé.

Dans nos plats, c'est une pincée de soleil ».

Extrait de « Le Livre des Epices » d'Alain STELLA (Collection Flammarion)



3- LES ACCESSOIRES

Cuves en inox pour stockage d'huile et de vinaigre (sur commande)
Capacités disponibles : 3l, 5l, 12l .
Robinets coupe goutte et inox en option.

Becs verseurs
Ils s'adaptent à la majorité des bouteilles. Becs en inox pour le vinaigre sur commande.

Bouteilles
Bouteilles de 20 cl avec bouchons en liège, 50 cl et 1 l avec capsule mécanique.



